



Erityisruokavalioiden ruokatilauskansion päivittäminen Blue Service Partners

Jokiranta, Jaana

2013 Leppävaara

Laurea-ammattikorkeakoulu
Leppävaara

Erityisruokavalioiden ruokatilauskansion päivittäminen Blue Service Partners

Jaana Matilda Jokiranta
Hotelli- ja ravintola-alan liikkeen-
johdon koulutusohjelma
Opinnäytetyö
Toukokuu, 2013

Jokiranta, Jaana

Erityisruokavalioiden ruokatilauksiansion päivittäminen Blue Service Partners

Vuosi 2013

Sivumäärä 32

Tänä päivänä on yhä kasvavissa määrin erityisruokavaliota tarvitsevia asiakkaita. Erityisruokavaliota noudatetaan yleisesti joko terveydellisistä, eettisistä tai uskonnollisista syistä. Erityisruokavalioiden runsaus tuo omat haasteensa päivittäisen ruokailun toteuttamiseen erityisesti julkisella ruokailupalvelusektorilla.

Opinnäytetyö on toteutettu yhteistyössä Fazer Food Servicesin sekä sen tytäryhtiön Blue Service Partnersin kanssa. Tarkoituksena oli päivittää erityisruokavalioiden toteutuksessa käytettävää erityisruokavaliokansiota. Tavoitteena työllä oli keittiötoiminnan helpottaminen päivitetyn erityisruokavalioiden ruokatilauksiansion avulla.

Kilonpuiston koulussa on erilaisia asiakkaita. Koulussa toimii sekä ala- että yläkoulu ja se on ilmaisutaitopainotteinen. Lisäksi koulussa on luokkamuotoista opetusta autisteille. Koulun keittiössä valmistetaan ruokaa noin 1 000 annosta päivittäin. Ruokaa valmistetaan lisäksi 17 eri toimipisteeseen, joihin ruoka toimitetaan valmiiksi tarjoiltavana eli kuljetetaan lämpimänä. Lisäksi toimipisteisiin lähtee Kilonpuiston koululta aamu-, ja välipala. Kyseiset paikat ovat ryhmäperhepäiväkoteja sekä päiväkoteja. Erityisruokavalioita valmistetaan päivittäin noin 200 annosta.

Opinnäytetyössä tutkimusmenetelmänä on käytetty havainnointia. Havainnointi toteutettiin Kilonpuiston koulun keittiötoimintoja seuraamalla. Lisäksi havainnointia suoritettiin Laulukujan tuotantokeittiössä, joka toimii vertailukohteena toimintamallia haettaessa.

Erityisruokavalioita valmistettaessa on monia asioita, joihin tulee kiinnittää huomiota. Erityisruokavalioita valmistettaessa turvallisuus ja ravitsemus ovat pääasioita. Ruoan ulkonäöllä ja maulla on myös suuri merkitys.

Työn tuloksena syntyi päivitetty erityisruokavalioiden ruokatilauksiansio. Kansioon on koottu kaikki Kilonpuiston koululla valmistettavat erityisruokavaliot. Kokoaminen on tapahtunut järjestellysti niin, että lopullinen tuotos on soveltuva käytännön keittiötoimintaan. Kansion ansiosta koulun keittiössä työskentelevän dieetikokin on helpompaa ja nopeampaa valmistaa erityisruokavaliokansioita. Tuloksena syntyneestä erityisruokavalioiden ruokatilauksiansiosta tehtiin yrityksen käyttöön soveltuva toimintamalli, joka toimii esimerkkinä erityisruokavalioiden toimintaprosessin järjestämisessä. Toimintamalli on tehty soveltuvaksi mihin tahansa ruokapalveluiden keittiötoimintaan sen muokattavuuden vuoksi.

Työn lopputuotoksesta kerättiin palaute Kilonpuiston koulun henkilökunnalta. Palautteen perusteella kokonaisuus oli erityisen onnistunut ja selkeä. Palautteissa tuotiin esiin muutama kehitysehdotus, joita voisi jatkokehitellä.

Asiasanat: ravitsemus, erityisruokavaliot, kouluruokailu, toimintaohje

Jokiranta, Jaana

Updating the Special Diets Food Ordering Folder of Blue Service Partners

Year 2013

Pages

32

Today there are customers who need a special diet. Special diets are followed for health, ethical or religious reasons. The abundance of different diets brings challenges especially to the food service sector.

The thesis was commissioned by Fazer Food Services and its subsidiary Blue Service Partners. The purpose was to update the special diet folder used for the preparation of special diets. The purpose was to facilitate kitchen operations by updating the special diet food ordering folder.

The school investigated, Kilonpuisto has different customers. There is both a primary and secondary school and it is media-oriented. In addition, the school offers education for autistics. In the school kitchen food of about 1, 000 portions is prepared daily. In addition, food is prepared to 17 different destinations to which the food is transported ready to be served. This means that the food is transferred while it is still hot. In addition, breakfast and snack portions are also delivered. Those places are mostly group family day care and day care places. Special diets are prepared daily in about 200 portions.

The research method used is observation. Observation was conducted by following the Kilonpuisto School's kitchen operations. Additionally observations were conducted at Laulukuja productions kitchen that worked as the benchmarking target when perceiving the operations model.

When preparing special diets, there are many matters that should be considered. When preparing special diets the most important matters are safety and nutrition. The look and taste of the food are also very important.

The result of the work was an updated special diet food ordering folder. The folder includes all of Kilonpuisto School's special diets. The arrangement was done so that the final output is suitable for practical kitchen operations. The working diet chef finds it now easier and faster to prepare special diet portions. An operations model for the company's needs was done and it serves an example in the organization when arranging the process. The operation model is done suitable for any kitchen operations as it is easy to edit.

As the final output feedback was gathered from Kilonpuisto School's personnel. On the basis of the gathered feedback the entirety was found successful and clear. Some development proposal that could be further developed came up.

Key words: nutrition, special diets, school dining, instructions

Sisällys

1	Johdanto	6
2	Lähtökohtana Fazer Food Services	7
3	Erityisruokavalioita koskevat ohjeet ja suositukset	8
4	Erityisruokavaliot ruoanvalmistuksessa ja niiden toteutus Kilonpuiston koulussa	9
5	Erityisruokavalioiden ruokatilauskansion päivittäminen	10
5.1	Käytössä oleva ruokatilauskansio	11
5.1.1	Kilonpuiston koulun ja Laulukujan tuotantokeittiön toiminnan havainnointi	11
5.1.1.1	Havainnointi tutkimusmenetelmänä	12
5.1.1.2	Kilonpuiston havainnointi 1	12
5.1.1.3	Kilonpuiston havainnointi 2	13
5.1.1.4	Laulukujan tuotantokeittiön havainnointi	14
5.1.2	Kehityskeskustelupalaverit	16
5.2	Päivitetty erityisruokavalioiden ruokatilauskansio	17
6	Yhteenveto	18
	Lähteet	20
	Liitteet	21

1 Johdanto

Fazer Group on ruokailupalveluiden markkinajohtaja ja haluaa jatkuvasti kehittää palveluitaan. Opinnäytetyön aihe tuli yrityksen tarpeesta kehittää erityisruokavalioiden valmistusprosessia. Opinnäytetyö toteutettiin annettuun kohteeseen, joka oli Kilonpuiston koulu Espoossa. Koulun keittiössä valmistetaan noin 1 000 annosta ruokaa päivittäin ja toimipisteitä, joihin ruokaa keittiöstä kuljetetaan on 17. Opinnäytetyöntekijä on suorittanut työharjoittelun Fazer Food Servicesin tuotekehitysosastolla.

Tarkoituksena oli päivittää Kilonpuiston koulun erityisruokavalioiden ruokatilaukanskio. Olemassa oleva erityisruokavaliokansio päivitettiin ajantasaiseksi ja Kilonpuiston koulun keittiön tarpeita vastaavaksi. Erityisruokavaliokansiosta tulee löytyä erityisruokavalioita valmistavalle dieettikokille tarpeelliset tiedot erityisruokavalioista helposti ja selkeästi esitettyinä. Dieettikokin käytössä ennen ollut kansio oli vailla järjestystä, eikä yhteisiä käytäntöjä toiminnassa ollut. Asiat löytyivät pääsääntöisesti vain dieettikokin ”päästä” ja tämä loi haasteita toiminnan mahdollisiin arkipäiväisiin muutoksiin. Kansiota rakennettaessa merkittävänä näkökulmana oli sen käytännön keittiötoimintaan soveltaminen.

Tavoitteena oli erityisruokavalioiden toteuttaminen, jossa tarjottava ruoka olisi turvallista ja myös ravitsemuksellisesti monipuolista. Pyrkimyksenä oli, että dieettien valmistaminen keittiössä sujuisi hallitusti ja mahdollisimman sujuvasti. Lisäksi keittiön muun henkilökunnan tulisi osata toimia, vaikka dieettikeittäjä olisi poissa. Näkökulmana on keittiötoiminnan sujuvuus sekä erityisruokavaliota noudattavien asiakkaiden tyytyväisyys ja ennen kaikkea turvallisuus. Päivitetty erityisruokavaliokansio mahdollistaa tietojen luotettavuuden ja sitä kautta turvallisuuden.

Tutkimusmenetelmänä käytettiin havainnointia. Tutustumalla koulun keittiön päivittäiseen tapaan toimia, oli mahdollista saada kattavimmat tulokset kehitettävistä kohteista. Havainnointi keskittyi pääasiallisesti erityisruokavalioiden valmistamisprosesseihin. Havainnointia käytettiin Kilonpuiston koulun ja Laulukujan tuotantokeittiön erityisruokavalioiden tuotantoprosessin kartoituksessa.

Teoriaperusta on rakennettu erityisruokavalioita koskevista suosituksista ja säädöksistä sekä erityisruokavalioiden valmistusta säätelevästä materiaalista.

2 Lähtökohtana Fazer Food Services

Fazer-konserni sai alkunsa vuonna 1891 perustetusta perheyrityksestä, jolloin yrityksen perustaja Karl Fazer avasi ensimmäisen konditorian Helsinkiin. Tänä päivänä Fazer-konserni on keskittynyt tarjoamaan ruokapalveluja sekä leipomo- ja makeist tuotteita. Fazerin toiminnan perustana ovat asiakaslähtöisyys, laadukkuus ja yhteistyö. Konserni jakautuu kahteen liiketoiminnan osa-alueeseen, jotka ovat Fazer Food Services sekä Fazer Leipomot ja Makeiset. Fazer Food Services -nimitys on vuoden 2010 aikana käyttöön otettu uusi yritysnimi entisen Fazer Amica -nimityksen tilalle. Yrityksen ravintoloissa nimimuutos ei kuitenkaan näy vaan ravintolat kantaa edelleen tunnettua brändiä nimiä kuten Karl Fazer, Fazer, Amica ja Wip. Fazer Foods Services on Pohjoismaiden ja Baltian johtava ruokailupalveluyritys, joka tarjoaa asiakaslähtöisiä palveluita lähes 1100 ravintolassa Suomessa, Ruotsissa, Norjassa ja Tanskassa. Fazerin palveluvalikoimaan kuuluu muun muassa henkilöstöravintoloita niin julkisella kuin yksityisellä sektorilla, opiskelijaravintoloita, kahvila-ravintoloita, kongressi-kokous- ja tilausravintoloita sekä koulujen ja julkisten laitosten ruokailupalveluja. (Fazer 2013.)

Blue Service Partners Oy, lyhennettynä Blue, on Fazer Food Servicesin tytäryritys, joka tarjoaa uudenlaista konseptia, jossa yhdistyy siivous- ja ruokapalvelut. Blue on erikoistunut toiminnassaan kuntasektorille. (BSP 2013.) Reseptit tulevat Fazer Food Servicesiltä. Espoo Catering on tilaaja-asiakas, joka hankkii Blue:ta ostopalveluna ruokapalveluita osaan toimipisteistään Espoossa. Blue:n ja Espoo Cateringin välillä on tiukka yhteistyösopimus, joka määrittelee sen kuinka toimitaan. Blue on vastuussa sovitusta laadusta, josta kertoo muun muassa Espoo Cateringin määrittelemien ruokalistojen noudattaminen.

Kilonpuiston koulu on Espoon Leppävaaran lähellä sijaitseva yhtenäinen peruskoulu, jossa toimii ala- ja yläasteet. Kilonpuiston koulun painotusalueena on ilmaisutaito ja oppilaita kannustetaan toteuttamaan tätä puolta useissa oppiaineissa sekä lisäksi tarjolla on vapaasti valittavia ilmaisutaidon kursseja 7-luokkalaisille. Kilonpuiston koulu pyrkii omaleimaisuuteen ja erityisominaisuuksia koululla ovat kaksikielisyys opetuksessa, kansainvälinen yhteistyö sekä Vihreä lippu -ympäristökasvatusohjelma. Lisäksi koulu tarjoaa luokkamutoista, autismin kirjon kattavaa erityisopetusta niitä tarvitseville. (Kilonpuiston koulu 2013.) Kilonpuiston koulussa noudatetaan Espoo Catering-liikelaitoksen ruokalistoja ja toteutetaan ruokalistat sovittujen ohjeiden mukaisesti.

3 Erityisruokavalioita koskevat ohjeet ja suositukset

Vuodesta 1948 asti on Suomessa tarjottu maksuton kouluruokailu kaikille oppivelvollisuutta koskeville oppilaille. Kouluruokailu on lakisääteinen ja kattaa koululaisen päivän ravinnosta merkittävän osan. Nykyisin noin 900 000 koululaista ja opiskelijaa nauttii päivittäin maksuttoman kouluaterian. Tähän kategoriaan kuuluu esi- ja perusopetuksen sekä lukio ja ammatillisen perusasteen opiskelijat. (Opetushallitus 2012.)

Ruokailu on olennainen osa lapsen hyvinvointia ja kasvua. Koulu määrittelee omassa opetus-suunnitelmassaan kouluruokailun keskeiset periaatteet sekä kuvaa ruokailun järjestämisessä huomioitavat terveyst-, ravitsemus- ja tapakasvatuksen tavoitteet. Kouluruokailu tarjotaan osana oppilashuoltoa ja joskus terveydellisistä syistä johtuen edellytetään varsinaisesta ruokalistasta poikkeavaa ruokailua. Erityistarpeet liittyen lapsen allergiaan, eettisiin tai uskonnollisiin syihin otetaan huomioon ruokailua suunniteltaessa kunnan tai koulun toimintaperiaatteiden mukaan. Erityisdieetit toteutetaan siinä muodossa kuin kouluun toimitettu vaadittava todistus edellyttää. Kouluruoka perustuu pääsääntöisesti suomalaisesta perusruoasta. Kouluateria sisältää lämpimän ruoan, salaatin, raasteen tai tuorepalan, leivän, levitteen ja juoman. (Opetushallitus 2012.)

Valtion ravitsemusneuvottelukunta on laatinut suositukset kouluruokailun järjestämiseksi. Kouluruokailusuositusten tarkoituksena on antaa suuntaviivat kuntapäätäjille, koulujen ruokailusta päättävälle sekä kouluille ruokailun järjestämisen tueksi. (Kouluruokailusuositus 2008, 3.)

Sosiaali- ja terveysministeriö on vuonna 2004 julkaissut kirjan Lapsi, perhe ja ruoka, johon on laadittu ravitsemussuositukset raskaana oleville ja imettäville naisille sekä alle kouluikäisille lapsille. Kirja sisältää käytännön suositukset lapsiperheen arkeen sekä tavoitteet ja suositukset päiväkotiruokailulle.

Erityisruokavalioita toteutettaessa on huolehdittava lapsen ruokavalion monipuolisuudesta sekä ravitsemuksellisesta riittävydestä. Päivähoidon velvollisuus on järjestää lapselle sopivaa ruokaa ilmoitetun erityisruokavalion mukaisesti. Useimmiten esiintyviä erityisruokavalioita, joita päivähoitohenkilöstö kohtaa ovat ruoka-allergiat, laktoosi-intoleranssi, diabetes, keliakia sekä eettisestä tai uskonnollisesta vakaumuksesta johtuva ruokavalio. Todistus erityisruokavaliosta tulee olla lääkärin tai terveydenhoitajan vahvistama. Erityisruokavaliot toteutetaan lääkärin, ravitsemusterapeutin tai neuvolan ohjeistuksen mukaisesti. Yhtenäinen ilmoitusmenettely on kuitenkin kuntakohtainen ja voi siksi vaihdella paikkakohtaisesti. Tarjolla olevista erityisruokavalioista on oltava yhteneväiset ja selkeät ohjeet, jotta turvallisuus ravitsemuksessa voidaan turvata. (Sosiaali- ja terveysministeriö 2004, 154.)

4 Erityisruokavaliot ruoanvalmistuksessa ja niiden toteutus Kilonpuiston koulussa

Usein erityisruokavalioita valmistettaessa pystytään monesta ruokalajista pienillä muutoksilla valmistamaan moneen tarpeeseen soveltuvia ateriakokonaisuuksia. Olennaista ateriasuunnittelussa on erityisruokavalioiden valmistuksen huomioiminen osana muuta ruoanvalmistusta, jotta tuotanto olisi mahdollisimman sujuvaa. Esimerkki sujuvasta ruokatuotannosta on erityisruokavalioaterian erottaminen perusruoan eri valmistusvaiheissa, jolloin ei tarvitse jokaista dieettiä valmistaa alusta alkaen itse. (Immonen ym. 2006, 12.)

Erityisruokavalioita valmistettaessa erityistä huomiota tulisi kiinnittää ravitsemuksellisuuteen. Moniallergikoille tehdessä ruokaa ongelmaksi muodostuu raaka-aineiden pelkkä poistaminen annoksesta, jolloin ravitsemuksellisuus heikkenee. Moniallergikkojen erityisruokavalioaterioihin tulisi löytää korvaavia vaihtoehtoja, sensijaisen raaka-aineiden poistamisen välttämiseksi. Raaka-ainetuntemus tulisi olla erittäin hyvä, jotta vaihtoehtoisia raaka-aineita voitaisiin hyödyntää. (Immonen ym. 2006, 13.)

Espoo Catering vaatii toimittamaan erityisruokavaliotarpeista lääkärintodistuksen kun kyseessä on muu kuin vähälaktoosinen ruokavalio, kasvisruokavalio tai uskonnollinen syihin perustuva ruokavalio. Espoo Cateringin internet sivuilta löytyy täytettävä ”Ilmoitus erityisruokavalioista” - lomake, joka tulee lähettää lääkärintodistuksen kera jokaisen lukuvuoden alussa ja päiväkodeille päiväkodinjohtajalle vuosittain. Ilmoituksessa kuvataan sallitut/kielletyt raaka-aineet sekä missä muodossa raaka-aineet ovat sallittuja tai kiellettyjä. Ilmoituslomake on helppo täyttää pääosin rastittamalla sekä tarvittaessa voi kirjata lisätietoja keittiölle. (Espoo Catering 2012, 1/3.)

Kun kyseessä on erittäin vaikea ruokavalio, tarkoittaen sellaista ruokavaliota, jossa lääkäri on määrännyt erikseen vain henkilölle sallitut raaka-aineet, tulee tällöin toimittaa keittiölle lääkärintodistus sekä tarkka lista sallituista raaka-aineista. Jos ja kun sallitut/kielletyt raaka-aineet muuttuvat, on ilmoitus keittiölle tehtävä kirjallisessa muodossa ja lisäksi toimitettava uusi lääkärintodistus, mikäli ruokavalioon tulee sellaisia muutoksia, jotka tulee huomioida ruoanvalmistuksessa. (Espoo Catering 2012, 1/3.)

Joissain erittäin vaikeissa ruokavalioissa voi olla sallittuina raaka-aineina tuotteita, joita ei ole saatavana kuin erikoisliikkeistä, tällöin on mahdollista toimittaa välttämättömät raaka-aineet keittiön erillisen ohjeistuksen mukaisesti. Kun kyseessä on tarve kliinisille elintarvikkeille, tarkoittaen lääkärin ohjauksessa ruokavaliohoitoon tarkoitettua ja valmistettua elin-

tarviketta, tulee nämä tuotteet tai niihin verrattavissa olevat tuotteet toimittaa itse keittiölle ja hakea korvaus sairausvakuutuslain mukaisesti. (Espoo Catering 2012, 1/3.)

Diabeetikoiden kohdalla ateriat perustuvat perus- ja kasvisruokiin normaalisti. Diabeetikon henkilökohtainen ateriasuunnitelma tulee toimittaa keittiöön ja sopia yhteinen aika ruokapalveluista vastaavan, sekä mielellään opettajan kanssa, jolloin käydään läpi aterioiden ja välipalojen tarjoaminen sekä ruoan oikea annostelu. Koulussa opettaja ohjaa diabetesta sairastavaa oppilasta ruoanjakelu tilanteessa ja päiväkodissa annostelusta vastaa hoitohenkilöstö. Keittiöhenkilöstö on apuna tarvittaessa. (Espoo Catering 2012, 2/3.)

Kasvisruokailijoille tarjotaan perusruoan tilalle lakto-ovovegetaarista kasvisruokaa, joka sisältää kasvikunnan tuotteiden lisäksi maitovalmisteita ja kananmunaa. Lihatuotteita ei tarjota kasvisruokavaliossa, mutta esimerkiksi liivatetta, eläinrasvaa ja eläin rasvasta valmistettuja lisäaineita voi ruuassa olla. Kasvisruoka valmistetaan mahdollisimman tavallisista raaka-aineista ja esimerkiksi ituja ei mahdollisten hygienian riskien takia tarjota ollenkaan. Muita kasvisruokavalioita kuin lakto-ovovegetaarista ruokavaliota ei tarjoilla. Kasvisruokavaliosta ei tarvitse toimittaa lääkärintodistusta, mutta ilmoitus erityisruokavaliosta tulee tehdä keittiölle samoin kuin muissa erityisruokavalio tapauksissa. (Espoo Catering 2012, 3/3.)

Uskonnollisiin syihin perustuvassa ruokavaliossa henkilön ateriat tarjotaan soveltuvuuden mukaisesti perus- ja kasvisruokalistan mukaisesti. Sian- ja naudanlihaa sisältävät ruoat korvataan lakto-ovovegetaarisella ruokavaliolla. (Espoo Catering 2012, 3/3.)

5 Erityisruokavalioiden ruokatilauksiansion päivittäminen

Erityisruokavalioiden tarvitsevien asiakkaiden määrä ruokapalveluissa on kasvanut runsaasti lähivuosina ja tämän vuoksi tarvitaan uusia innovatiivisia ratkaisuja toteuttamaan turvallista ja laadukasta ruokapalvelua. Haasteensa erityisruokavalioiden tuottamiseen tuo jatkuva vaihtuvuus (koulussa oppilaat) ja tietojen ajan tasalla pysyminen. Aterioiden löytyminen oikealle henkilölle on merkittävää kun kyse on terveydestä ja suuriin virheisiin ei saisi olla varaa. Tärkeää olisi saada hyödynnettyä dieettien valmistuksen ja jakelun tueksi tarpeeseen sopivaa atk-ohjelmistoa, jonka avulla pystyy esimerkiksi tarkistamaan ruoan ravintotiheyden. Tämä vaatii jatkuvaa päivittämistä ja on sen vuoksi haastavaa. Lisäksi haasteen toiminnalle tuotantokeittiössä tuo usein yhden ihmisen vastaaminen koko dieettivalmistuksesta. Asiantuntemus erityisruokavalioiden tulisi kuulua jokaisen työntekijän tietoisuuteen jolloin vastuukin olisi laajempi. (Immonen ym. 2006, 14-15.)

5.1 Käytössä oleva ruokatilauskansio

Kilonpuiston koulun dieettikeittäjä käyttää apunaan erityisruokavalioiden valmistuksessa kansiota, johon on kirjattu erityisruokavaliota tarvitsevien lasten mahdolliset allergiat ja erityisruokavaliotarpeet. Kansio on jaoteltu ryhmäperhepäivä- ja päiväkodeittain. Kilonpuiston koulun erityisruokavaliotiedot on kirjattu omalle välilehdelleen. Ruokien viikkotilauslistat, jotka lähetetään koululle, liitetään kansioon jokaisen viikon perjantaina valmiiksi seuraavaa viikkoa varten. Viikkotilauslistan avulla tiedetään kuinka moni erityisruokavalioasiakasta on kyseisellä viikolla paikalla ja kuinka monelle ruokia tehdään.

Erityisruokavaliotiedot on kirjattu kansioon eri tavoin. Osa tiedoista on kirjattu tietokoneella kirjoittaen ja tulostaen kansioon, josta on selkeä lukea. Näitä papereita ei kuitenkaan tarpeeksi usein ole päivitetty ja sen vuoksi niiden päälle on tehty uusia merkintöjä muutosten osalta. Tämä sekalainen merkitseminen tuo kansioon vaikeaselkoisuutta. Lisäksi asiaan vaikuttaa se, ettei tarpeellisia merkintöjä henkilökohtaisista erityisruokavaliotarpeista ole merkattu yhdenmukaisesti, vaan ne on saatettu kirjata paperin kulmalle kiireessä. Kansiossa ei lisäksi ole minkäänlaisia ilmoitettuja yhteismääriä siitä, kuinka paljon erityisruokavaliota yhteensä valmistetaan. Tuntemattoman henkilön olisi hyvin vaikeaa lähteä valmistamaan päivän dieettiannoksia kyseisten opastusten perusteella.

5.1.1 Kilonpuiston koulun ja Laulukujan tuotantokeittiön toiminnan havainnointi

Havainnointi tapahtui Kilonpuiston koulun keittiössä seuraten dieettikokin toimintaa. Tarpeellisia ja hyödyllisiksi koettuja havainnointipäiviä kertyi Kilonpuiston koululla kaksi. Opinnäytetyön tekijän oman ammatillisen kokemuksen vuoksi oli helpompi ja nopeampi ymmärtää toimintaa kokonaisuutena ja tämän vuoksi tekijä koki näiden kahden havainnointipäivän riittävän huomataksaan ongelman ytimen ja tuottaakseen mahdollisia kehitysehdotuksia.

Vertailua kohteeseen saatiin toteuttamalla havainnointi Laulukujan tuotantokeittiössä. Kyseinen tuotantokeittiö valittiin toiseksi kohteeksi, koska siellä on huomattavasti laajalaisempaa ja järjestäytyntä toimintaa erityisruokavalioiden valmistuksessa. Sieltä saatuja tuloksia voitiin soveltaen tai suoraan hyödyntää Kilonpuiston koulun päivittäisessä erityisruokavalioiden valmistusprosessissa.

Havainnointi on suoritettu 14-16.1.2013. Havainnointi 1 ja 2 on suoritettu Kilonpuiston koulun keittiössä havainnoiden dieettikokkien päivittäistä työskentelyä. Kolmantena havainnointipäivänä kohteena oli Laulukujan tuotantokeittiö Kannelmäessä.

5.1.1.1 Havainnointi tutkimusmenetelmänä

Havainnoiteja on olemassa tyyliltään erilaisia. Tähän työhön valittiin havainnointimenetelmäksi osallistuva havainnointi. Osallistuvalla havainnoinnilla, sen nimensä mukaisesti tarkoitetaan havainnointia, jossa havainnoija osallistuu tutkittavaan asiaan tavalla tai toisella. Tutkijan merkittävin rooli on toimia olemattomassa asemassa, jolloin havainnointi pystyy toteutumaan tehokkaimmillaan ja keskittyminen pysyy tarkkailussa. Tutkija kerää ja merkitsee havaitsemiaan ja merkitykseltään olennaisia asioita ylös. Tutkijalla on jo havainnointiin lähtiessä useimmiten tietty ajatus mihin havainnoinnilla pyritään ja mihin keskitytään, joten ajatuksen tasolla tutkija keskittyy asiassa olennaisiin seikkoihin. Tutkijalla on oletettavasti olemassa erityinen ammattitaito tai näkemys havainnoitavaan asiaan liittyen. Tämä mahdollistaa havainnoinnissa olennaisiin asioihin keskittymisen ja tehostaa saatuja tuloksia osaltaan. (Eskola & Suoranta 1998, 98-99.)

5.1.1.2 Kilonpuiston havainnointi 1

Ensimmäisenä havainnointipäivänä tarkoitus oli havainnoimalla saada kokonaiskuva siitä, kuinka Kilonpuiston koulun ruoanvalmistus ja toimitusprosessit toimivat ja mitä käytäntöjä hyödynnetään toiminnassa. Koulun keittiössä valmistetaan ruoka koko koulun oppilaille ja henkilökunnalle sekä lisäksi keittiöstä lähtee 17 eri päivähoitopaikkaan aamu- ja välipala sekä lämmin lounas. Toimipisteet joihin ruokaa kuljetetaan, ovat joko päiväkoteja tai perhepäivähoitopaikkoja.

Asiakkaiden määrät vaihtelevat päivä- ja viikkokohtaisesti ja niistä ilmoittaminen keittiölle tehdään pääsääntöisesti manuaalisesti niin, että viikon lista paikalla olevista lapsista toimitettiin palautettavien kuljetuslaatikoiden mukana keittiölle, josta listat laitettiin erityisruokavaliokansioon. Kirjatut tiedot sisältävät henkilömäärät, joissa on kerrottu tarvittavat erityisruokavaliot ja normaalin ruokavalion tarvitsevien määrät jokaisessa kohteessa. Keittiölle tullessaan tiedot kirjataan laskutusta varten tietokoneelle ja perjantaisin listat vaihdetaan erityisruokavaliokansioon kohteittain, josta dieettikokki tarkastaa tehtävän ruoan määrän aina seuraavalle päivälle.

Ongelmana Kilonpuiston koulun keittiössä erityisruokavalioiden osalta on niiden jatkuvan päivittämisen tarve. Oppilaat käyvät useimmiten samaa koulua useamman vuoden, mutta poik-

keuksia aina on. Poikkeavuudet voivat johtua muun muassa paikkakunnan vaihdosta, jolloin koulu luonnollisesti myös vaihtuu. Tällöin olisi informoitava myös keittiöhenkilökuntaa muutoksista, ettei erityisruokavalioita tarvitse turhaan valmistaa. Lapsen kasvaessa erityisruokavalion tarve voi muuttua. Ruoka-aineallergiat ja muut erityisruokavaliotarpeet saattavat lisääntyä tai hävitä kokonaan. Informaatio myös keittiölle on toimittava sovitulla tavalla, jolloin lasten terveys ei pääse vaarautumaan.

Espoo Catering mainitsee erityisruokavalioilmoituksen ohjeistuksessa, että ruokavalion mahdollisista muutoksista tulee aina ilmoittaa kirjallisesti ja lisäksi lähettää uusi lääkärintodistus jos ruokavalioon tulee sellaisia muutoksia, jotka tulee huomioida ruokailussa (Espoo Catering 2012, 1/3). Tämä käytäntö ei tunnu täysin toimivan keittiössä, sillä usein ilmoitetaan puhelimitse dieetikokille ruokavalion muutoksista ja dieetikokki ottaa tiedot useimmiten nopeasti työn lomassa ylös johonkin paperin kulmalle viemättä kiireestä johtuen tietoa heti tai edes lähiaikana tarvittavaan kansioon, johon tiedot tulisi päivittää. Tämä aiheuttaa sekaannusta kun joku muu kuin dieetikokki yrittää valmistaa tulevan päivän erityisvalioruokia, eikä löydä tai pahimmassa tapauksessa edes tiedä uusista vaatimuksista jonkun annoksen kohdalla, jotka on puhelimitse ilmoitettu ja jätetty kirjaamatta yhtenevään tietokantaan.

Uuden ravitsemispäällikön aloitettua vuoden 2013 tammikuussa on toimintaa alettu kehittää ohjeistuksen mukaiseksi. Muuttamalla totuttu käytäntö niihin sääntöihin, jotka Blue ja Espoo Catering määrittelevät, asettavat ne omat ongelmansa alussa. Esimerkkinä ruokamäärien oikea annostelu on tuottanut hämmennystä asiakkaissa. Ennen ruokaa lastattiin ulos lähteviin toimipisteisiin täysin silmämääräisesti, mutta nykyään ruoka punnitaan paikkakohtaisesti. Tämä on tuottanut usein palautetta keittiölle, että ruoka loppui kesken koska sitä oli niin vähän. Useimmiten ”ruoan loppuminen kesken” tarkoittaa sitä, ettei olla saatu ottaa ruokaa runsaasti lisää. Monissa perhepäiväpaikoissa ja päiväkodeissa ei välttämättä ole tiedossa ruokamäärien oikea annostelukoko ja tämä tuottaa ongelmia ruoan annostelussa.

Kirjallinen toimintamalli joka lähetettäisiin hoitopaikkoihin ja jossa olisi kerrottuna perusannoskoot ruokalajikohtaisesti ja kuvaus käytössä olevasta lausmallista sekä lasten ravitsemuksesta voisi olla toimiva ratkaisu. Toimintamallissa voisi olla vetomittoina ilmoitettu esimerkiksi lihakastikkeen, keiton ja laatikoiden oikea annostelumäärä. Lisäksi energialisäkkeen ja kasvien osuus tuotaisiin selkeästi esille. Toisena vaihtoehtona voisi olla oikean kokoisen ottimen pakkaaminen mukaan ruokien kanssa. Tämäkin vaihtoehto vaatii toki selostuksen, jossa mainittaisiin kauhan määrällisesti oikeaoppisesta käytöstä, ”Yksi kauhallinen vastaa yhden annoksen oikeaa kokoa”.

5.1.1.3 Kilonpuiston havainnointi 2

Toinen havainnointi antoi mahdollisuuden paneutua tarkemmin asioihin ensimmäisen päivän yleisen havainnoinnin jälkeen. Keittiön toiminta oli selkeytynyt havainnoijalle.

Keittiössä tulisi olla yhden dieettikokin sijasta toinen henkilö, jolla olisi valmiudet sekä tieto ja taito toimia dieettikokin sijaisena tarvittaessa. Tämä onkin ollut toimintajatuksena ja tarkoitus toteuttaa kevään aikana niin, että yksi Kilonpuiston kokeista opettelee dieettikokin työnkuvan ja pystyy toimimaan sijaisena. Dieettikokin työhön perehdytettäessä sijaisella tuli uusia ja erilaisia ideoita toimia ja tätä opinnäytetyöntekijä käytti hyväkseen ottamalla vastaan perehdytettävän dieettikokin sijaisen ajatuksia toiminnasta ja sen kehittämisestä.

Havainnointi keskittyi kyseisenä toisena päivänä koulun keittiössä käytössä oleviin tuotteisiin. Korvaavia tuotteita on yleisesti melko suppeasti tarjolla markkinoilla ja tämä hankaloittaa monipuolisuuden rajoitusten puitteissa pyrkimistä. Koulun keittiössä oltiin totuttu käyttämään pelkästään tiettyjä korvaavia tuotteita eikä dieettikokiilla ei ollut tietoa muista mahdollisista korvaavista tuotteista, joita voisi hyödyntää erityisruokavalioita valmistettaessa.

Opinnäytetyöntekijän kysyessä dieettikokin mielipidettä kehittämistyön tuloksesta, hän vastasi: ”Miten toiminnasta saisi helpompaa? Onko olemassa jotain helpottavaa ratkaisua tai mikä voisi olla tehtävä ratkaisu”. Dieettikokkia myös mietitytti se, onko toisissa saman brändin alla toimivissa ravintoloissa samat ongelmat vai onko muualla olemassa jokin erilainen ja helpompi käytäntö, jonka voisi soveltaa kyseisen koulun käyttöön sopivaksi. Tähän kysymykseen vastausta etsien seuraava havainnointi tapahtuu Laulukujan tuotantokeittiössä.

5.1.1.4 Laulukujan tuotantokeittiön havainnointi

Erityisruokavalioiden valmistusprosessin parantamiseen ja uusia ideoita varten, opinnäytetyöntekijä havainnoi saman yrityksen sisällä toimivaa isompaa tuotantokeittiötä. Paikan valinta oli kriteeriensä puolesta selkeä. Paikka oli Laulukujan tuotantokeittiö Kannelmäessä. Laulukujan tuotantokeittiössä tuotetaan useaan eri kohteeseen päivittäin suuria määriä ruokaa. Kohteina ovat koulu- ja päiväkotiruokailijat. Erityisruokavalioannoksia lähtee arvioilta lähemmäs kaksi sataa kappaletta. Tähän ei ole vielä laskettu yleisimmiksi lueteltuja erityisruokavalioita, kuten kasvis tai laktoositon, vaan määrä kuvastaa moniallergisten erityisannoksia yksittäin tehtynä. Tuotantomäärien puolesta Laulukujan tuotantokeittiöllä luulisi olevan toimiva käytäntö erityisruokavalioiden valmistukseen ja siksi vertailukohteeksi valittiin näinkin suuri ruokapalveluiden tuottaja.

Havainnointi alkoi aamulla klo 7.00, jolloin dieettiannoksia jo valmistettiin. Dieettien parissa Laulukujan tuotantokeittiössä työskentelee normaalisti neljä dieettikokkia, joskus jopa kuusi.

Kyseisenä havainnointipäivänä Laulukujan tuotantokeittiöltä ulos lähteväksi valmistettiin 180 eri dieettiannosta. Tuotantoprosessin on oltava toimiva, jotta tämä on ylipäänsä mahdollista toteuttaa päivittäin. Ulos lähtevillä tuotteilla tarkoitetaan tuotantokeittiöllä tehtyä ruokaa, joka kuljetetaan tilauskohteeseen asiakkaalle. Tuotteita lähtee kahdelle reitille, jotka on jaoteltu Helsinki-Sipoo sekä Espoo. Kohteina ovat koulut ja päiväkodit.

Vain yleisempiin erityisruokavalioihin on tuotanto-ohjeita, muihin erityisruokavalioihin ja allergioihin hyödynnetään dieettikokin ammattitaitoa, eli karsitaan tuotanto-ohjeesta pois allergisoivat raaka-aineet ja valmistetaan sen mukaan mahdollisimman vastaavanlainen ruoka. Aina samankaltaisuus ei onnistu ja usein tiettyjen erityisruokavaliota tarvitsevien henkilöiden kohdalla joudutaan turvautumaan kerta toisensa jälkeen samoihin turvallisiin vaihtoehtoihin, jolloin ravitsemuksellinen vaihtelevuus kärsii huomattavasti. Tärkeää olisi kuitenkin mahdollisuuksien mukaan korvata tuotanto-ohjeista pois jätetyt allergisoivat raaka-aineet jollakin ravitsemuksellisesti korvaavalla tuotteella, ettei vajaaravitsemusta pääsisi tapahtumaan erityisruokavaliota tarvitsevien kohdalla.

Tuotantokeittiöllä on käytössä keittiötyöskentelyyn suunnattu Aromi tuotanto-ohjelma, joka mahdollistaa käytännöllisen työskentelytavan. Aromiin kuuluva lisäohjelma Eväs, on ollut Laulukujan tuotantokeittiön käytössä vasta viikon verran. Tästä lisäohjelman toiminnoista esimerkkinä tuotantokeittiössä on käytössä ERV-nimitarrat, josta on Kuva 1.

Kohdepaikka	17.1.2013	Annos (esim. Lounas1)
Henkilön nimi		
Erityisruokavalio	Reitti 1/1	
EI SISÄLLÄ:		

Kuva1 ERV-nimitarra

Tuotanto-ohjelman avulla saatava nimitarra on hyödyllinen merkittäessä annoksia. Muuten usein yksittäin pakatut annokset saattavat mennä helposti sekaisin ja tästä voi koitua ikävät seuraukset. Nimitarrassa on kohdepaikan nimi, päivämäärä, annoksen nimi, henkilön nimi, mikä erityisruokavalio on kyseessä, reitti sekä lisäksi saattaa olla merkittynä mitä tuote ei sisällä. Tämä jälkimmäinen toteutuu kun kysessä on moniallergia ja tiettyjä raaka-aineita ei missään nimessä saa olla ruuassa. Näin asiakas voi luottavaisin mielin nauttia ateriansa kun tietää mitä syö ja lisäksi henkilökunnan tehtävät helpottuvat kun ruoan jakelu on selkeästi suunniteltu.

Ruoanvalmistuksen apuna Laulukujan tuotantokeittiöllä on taulukot ruuduiltaan 4 kertaa 4 (4x4) sekä 3 kertaa 3 (3x3) (liite 1). Näihin taulukoihin kirjataan seuraavaa päivää varten tehtävät annokset luokitellusti sekä annosmäärät ruokatilausten perusteella ja erityisruokavaliot. Kaikki nämä tiedot löytyvät kansiota, jossa on jokaisen ilmoitetun henkilön erityisruokavalio-tiedot ja tilauslomakkeet viikkotasolla. Taulukkoon, joissa ruutuja on 3 kertaa 3, kirjataan tehtävät annokset kategorioittain, kuten esimerkkinä maidoton, gluteeniton ja yhdistetään mahdollisimman moni erityisruokavalio niin, että ne soveltuvat yhtäaikaaisesti mahdollisimman monelle henkilölle, jolloin tarkoituksena on pyrkiä välttämään monien eri annosten valmista-miselta. Tukkimiehen kirjanpidolla, eli merkkäämällä viivoilla, lasketaan erityisruokavalioka-tegorian kohdalle tarvittava määrä. Taulukkoon, jossa ruutuja oli 4 kertaa 4, kirjataan henki-löittäin tehtävät annokset ja taulukkoon merkataan korvattavat raaka-aineet, joita voi käyt-tää kyseisen henkilön kohdalla. Kirjaukset tehtiin käyttäen apuna joka viikko päivitettävää kansiota.

Kansiosta löytyi viikkotilauslista, jossa on henkilöiden nimet sekä paikallaolopäivät. Tämän viikkotilauslistan perässä oli jokaisesta erityisruokavaliota tarvitsevasta henkilöstä kirjattu tiedot, joissa oli merkitty vain kielletyt raaka-aineet. Tämä lomakeilmoitus erityisruokavalios-ta (liite 3), johon oli kirjattu erityisruokavaliota tarvitsevan kielletyt raaka-aineet on Blue Services Partnersin tuottama. Laulukujan tuotantokeittiössä toiminta on huomattavasti paljon suurempaa ja tämän vuoksi moni havainnoitu asia ei ole suoraan sovellettavissa Kilonpuiston koulun keittiön toimintaan. Ilmoitus erityisruokavaliosta -lomake on mahdollisesti käytettävä materiaali myös Kilonpuiston koululla. Yleisesti Laulukujan tuotantokeittiöllä käytössä oleva kansio antoi hyvän esimerkin toimivasta ja selkeästä kansiota.

Havainnointien tuloksia käytettiin kehittämistehtävän perustana. Suorittamalla havainnointi kahteen eri kohteeseen saatiin vertailutietoa vastaavanlaisen keittiön toiminnasta. Vertaus toisen kohteen toimintaan antoi uusia ja sovellettavia ideoita erityisruokavaliokansion päivittämiseen. Haasteellisinta havainnoinnissa oli toiminnan laajuuden hahmottaminen.

5.1.2 Kehityskeskustelupalaverit

Ensimmäinen palaveri pidettiin Kilonpuiston koulun dieettikeittäjän kanssa 17.1.2013. Palave-
rissa käytiin läpi aikaisempien havainnointien perusteella tulleita ajatuksia ja ideoita.

Kehitysehdotuspalaverin tarkoituksena oli jakaa ajatuksia toisen ravintolan toiminnasta ver-rattaessa omaan toimintaan ja hakea sitä kautta mahdollisia uusia toimintatapoja. Palaverissa päätettiin jakaa erikoisruokavaliota varten lääkärintodistuksen tai muun lisäselvityksen anta-

neet kahteen osaan kuten niiden dieettien valmistuskin tapahtuu. Lähtevät dieetit jaettiin päiväkodeihin meneviin ja muihin sekä erikseen Kilonpuiston koulun omiin dieetteihin.

Allergiatiedot päätettiin koota yhteneväisesti samanlaiseen lomakepohjaan, josta on helppo tarkastaa päivittäin henkilön dieettivaatimukset. Bluella on valmis selkeä pohja, jonka avulla päiväkodit voivat tehdä viikkotilauksensa ja ilmoittaa kuka lapsista on paikalla minäkin päivänä. Tämä oli käytäntönä Laulukujalla dieettien valmistuksessa. Haasteena tässäkin on se, että jatkuvasti tulee tehdä päivittämistyötä, jotta tiedot pysyvät ajan tasalla, ja että kuka tahansa pystyy sen avulla valmistamaan erityisruokavalio-annoksia.

Päivittäin tulee käydä läpi seuraavan päivän dieetit ja merkata ne niitä varten tehdyille 3x3 ja 4x4 ruutuisille taulukoille. Tämä toiminta helpottaisi huomattavasti dieettien valmistusprosessia. Tässä ongelmana on ajan puute Kilonpuiston koululla, koska sieltä lähtee niin paljon tavaraa ulos. Kilonpuiston koulun keittiö toimii niin sanottuna välitukkuna. Osaan päiväkodeista menee koulun kautta kaikki maidosta lähtien. Aika kuluu tuotteiden jatkuvaan pakkaamiseen. Palaverissa käytiin läpi koulussa olevat dieetit ja niiden päivitystarpeet.

Toinen kehityspalaveri pidettiin Kilonpuiston koulussa 22.1.2013. Viime kehityspalaverissa läpikäyty viikkotilauslistan muuttaminen päätettiin hylätä. Koululla on tällä hetkellä toimiva lista, jota pystytään hyödyntämään. Ajatuksena oli saada viikkotilauslista sähköiseen muotoon, mutta ilman järjestelmän säännöllistä käyttöä, tästä ei uskota olevan apua. Viikkotilauslistat päiväkodeilta toimitetaan siis edelleen manuaalisesti tai sähköpostitse.

5.2 Päivitetty erityisruokavalioiden ruokatilauskansio

Ruokatilauskansion päivitystä varten ensimmäinen asia oli käydä läpi kaikki kirjallisesti Kilonpuiston koululle lähetetyt lääkärintodistukset ja muut ilmoitukset erityisruokavaliotarpeista ja päivittää ne. Huomioitavaa tässä oli voimassaolon lisäksi tarkastaa mahdollisesti ilmoitetut muutokset ruokavalioon, jotka tuli lisäksi merkata ja päivittää.

Erilaisille pohjille koottiin luokitellusti erityisruokavaliot käyttäen excel- ja word -ohjelmistoja. Niissä kokeiltiin useita eri tapoja yhdistellä kategorioita, jotta listauksesta tulisi mahdollisimman yksinkertainen ja tarpeeksi selkeä käytännön työhön soveltuvaksi. Erityisruokavalioiden jaottelu kategorioittain onnistui parhaiten excel -taulukoinnilla, mutta todettiin tämän olevan liian monimutkainen ulkomuodoltaan käytännön työhön soveltuvaksi keittiössä. Lopuksi päädyttiin vaihtoehtoon, joka oli ensimmäisenä kehitysideana ja tehtiin word-ohjelmalla käyttäen taulukkopohja (liite 2), joka sopi parhaiten keittiön toimintaan.

Aloitussivulla on listattuna kaikki kohteet, joihin ruokaa valmistetaan tilauksesta. Listaus on tehty ja merkattu järjestykseen sen mukaan mikä on kyseisten toimipisteiden ajoreitti. Ruokien lähtiessä koululta pakattuina autossa, menevät ne aina samaa reittiä kohteisiin, jolloin helpottaakseen myös kuljettajien työtä, keittiö tietää pakata ruoat oikeassa järjestyksessä tämän listauksen ansiosta. Seuraavaksi kansiossa on sivuja, joihin on kerätty informaatiota liittyen kansion sisältöön, kuten selityksiä käytetyille lyhenteille taulukoissa ja mistä löytyy tyhjiä lomakkeita lisää.

Kilonpuiston koulun keittiöhenkilökunnalta kerättiin palaute lomakkeen (liite 4) avulla. Palauteessa henkilökuntaa pyydettiin antamaan mahdollisia kehitysehdotuksia, jotta kansio vastaisi mahdollisimman tehokkaasti keittiön käytännön tarpeisiin. Palautteen kerääminen suoritettiin, kun päivitetty ruokatilauskansio oli ollut dieettikokin käytössä reilun viikon. Keittiöpäällikkö avusti palautteen keräämisessä järjestämällä aikaa koko keittiöhenkilökunnalle niin, että jokaisella oli mahdollisuus antaa palautetta.

Palautelomakkeessa kysyttiin kansion päivityksen tarpeellisuutta yleisesti ja sitä kuinka hyvin uusi kansio vastasi keittiöhenkilökunnan odotuksia. Lisäksi kysyttiin kansion hyödyllisyyttä dieettikokille tämän työskentelyssä ja mitkä asiat kansiossa ovat erityisesti onnistuneet ja hyvin huomioitu. Viimeiseksi kysyttiin kehitysehdotuksia sekä mitä informatiivista tietoutta kansioon vielä lisäksi toivottaisiin. Palautteen kerääminen ei oltu suunnattu pelkästään dieettikokille, vaan palaute haluttiin kerätä jokaiselta kyseisen keittiön henkilökuntaan kuulualta. Ajatuksena kansion päivityksessä oli tuoda esiin edellistä kansiota selkokielisempänä asiat niin, että kuka tahansa muu keittiöhenkilökuntaan kuuluva pystyisi myös valmistamaan tarvittavat erityisruokavaliot kansion avulla.

Palautetta antoi viisi henkilöä. Toisin sanoen koko keittiöhenkilökunta antoi palautteensa.

Kokonaisuus on erityisen onnistunut ja selkeä. Uudessa kansiossa kaikkien vastanneiden mielestä asiat olivat selkeästi löydettävissä ja ne oli selitetty ymmärrettävästi. Kaikki olivat sitä mieltä, että kansion päivityksestä on ollut hyötyä dieettikokille ja, että tämä helpottaa ja nopeuttaa dieettikokin työskentelyä tulevaisuudessa.

Palautteissa tuotiin esiin muutama kehitysehdotus, joita voisi jatkokehittää. Muun muassa korvaavien tuotteiden taulukointi maidottomalle, laktoosittomalle, gluteenittomalle ym.

6 Yhteenveto

Erityisruokavaliokansio tehtiin yrityksen tarpeisiin ja päivitystyöstä syntyi toimintamalli, joka otettiin käyttöön yrityksessä. Toimintamallia hyödynnetään avatessa uusia ravintoloita. Toi-

minnan alussa on helpompaa kirjata erityisruokavaliota tarvitsevat henkilöt helpottaakseen ruoanvalmistusprosessia. Toimintamalli on kuvattu erillisenä tiedostona, joka on suunnattu pelkästään yrityksen tarpeisiin soveltuvaksi. Päivitetyistä erityisruokavalioiden ruokatilauksansiosta otettujen kuvien avulla on rakennettu helposti ymmärrettävä toimintaohje kuinka samankaltainen erityisruokavalioiden ruokatilauksansiota tehtiin.

Työn aihe oli ajankohtainen. Erityisruokavalioista ja dieeteistä on keskusteltu lähivuosina runsaasti ja ihmisten kiinnostus asiasta on suurta. Työ oli mielenkiintoista toteuttaa kohdennetulle yritykselle, jolloin koki työllä olevan todellisen merkityksen ja tarpeen. Käytännönläheisyyden vuoksi työn tekeminen kirjalliseen muotoon tuntui välillä haastavalta. Teoria tuki työn toteutusta.

Lähteet

Kirjat

Eskola, J., Suoranta, J. 1998. 7. painos. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. Tampere: Vastapaino.

Grönroos, C. 2009. Palvelujen johtaminen ja markkinointi. 4. painos. Juva: WS Bookwell.

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2004. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.

Immonen, I. Laaksonen & S. Lattu, L. 2006. Erityisruokavalioiden valmistus ammattikeittiössä. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit.

Sosiaali- ja terveysministeriö. 2004:11. Lapsi, perhe ja ruoka. Helsinki: Edita Prima.

Vilkka, H. & Airaksinen 2003. Toiminnallinen oppinäytetyö. Helsinki: Tammi.

Vilkka, H. 2005. Tutki ja kehitä. Helsinki: Tammi.

Sähköiset lähteet

Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Kouluruokailusuositus. 2008. Viitattu 31.1.2013.
http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/attachments/vrn/kouluruokailu_2008_kevyt_nettili.pdf

Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Ravitsemussuositukset. Viitattu 27.2.2013
<http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/portal/fi/ravitsemussuositukset/>

BSP. Blue service partners -kotisivut. Viitattu 1.2.2013.
<http://www.blueservice.fi/fin/palvelut-koulu.php>

Fazer. Fazer-konserni 2013. Viitattu 6.2.2013.
<http://www.fazer.fi/Fazer-konserni/>

Fazer. Uutiset 2010. Fazer Amican uusi nimi on Fazer Food Services. Viitattu 6.2.2013.
http://www.fazer.fi/Uutiset/Fazer_Food_Services/Fazer-Amican-uusi-nimi-on-Fazer-Food-Services/

Espoo : päivähoito ja koulutus. Kilonpuiston koulu. Päivitetty 2013. Viitattu 6.2.2013.
http://www.espoo.fi/fi-FI/Paivahoito_ja_koulutus/Perusopetus/Peruskoulut/Yhtenaiset_peruskoulut/Kilonpuiston_koulu
 Erityisruokavaliot koulu- ja päiväkotiruokailussa ja niistä ilmoittaminen. Espoo Catering 5.4.2012. Viitattu 13.2.2013.
<http://www.espoo.fi/download/noname/%7BE7E21A69-FC18-4381-BF6D-EC8D1E50BEB4%7D/22785>

Opetushallitus. Kouluruokailu. 30.08.2012. Viitattu 21.3.2013.
http://www.oph.fi/koulutus_ja_tutkinnot/perusopetus/hyvinvointi_ja_turvallisuus/kouluruokailu

Liitteet

Liite 1 Erityisruokavalioiden jaotteluun suunniteltu taulukko. Koko 4x4 sekä 3x3.....	22
Liite 2 Päivitetyn erityisruokavaliokansion ohjeistus	24
Liite 3 Esimerkki sisältö päiväkodin erityisruokavalioiden merkitsemisestä	25
Liite 4 Esimerkki koulun erityisruokavalioiden merkitsemisestä henkilöittäin	26
Liite 5 Esimerkki koulun erityisruokavalioiden merkitsemisestä jaotellusti	27
Liite 6 Erityisruokavalion ilmoituslomake	30
Liite 7 Palautteen keruu lomake	31

Liite 1 Erityisruokavalioiden jaotteluun suunniteltu taulukko. Koko 4x4 sekä 3x3

[illegible]

[illegible]

Liite 2 Päivitetyn erityisruokavaliokansion ohjeistus

Lähtevät Erityisruokavaliot

Seuraavassa on lueteltu ryhmäperhepäiväkotien ja päiväkotien mukaisesti erityisruokavaliot, jotka valmistetaan Kilonpuiston koulun keittiössä.

SELITYKSIÄ LYHENTEILLE JA MUUTA

- **OMA SALLITUT LISTA** = Erikoislista, johon listattuna vain sallitut raaka-aineet
- **OMA LISTA**= Ilmoitus erityisruokavaliosta, johon kirjattu kielletyt raaka-aineet kategorioittain
- Raaka-aineen edessä oleva iso **R-kirjain**, tarkoittaa raakaa tuotetta
- Raaka-aineen edessä oleva iso **T-kirjain**, tarkoittaa tuoretta tuotetta (usein hedelmissä)
- Erityisruokavalio listauksissa käytetty lyhennettä **Raaka-aa**, joka tarkoittaa raaka-aine allergiaa

Kansioon on listattu lähtevät erityisruokavaliot ja jaoteltu päiväkotit -ryhmittäin. Taulukosta selviää erityisruokavalio asiakkaan nimi, erityisruokavalio sekä allergisoivat raaka-aineet.

Kansio on koottu Ajoreiteittain, jolloin pakkaaminen keittiössä helpottuu. Ajoreitti 1 ja -2:n ruoat menevät eri autoihin, jolloin listaus helpottaa keittiöhenkilökuntaa pakkausvaiheessa.

Kansion lopussa on nippu ”Ilmoitus erityisruokavaliosta” täytettäviä lomakkeita käytettäväksi. Muistathan viimeisen kohdalla kopioida lomakkeita lisää, ettet käytä viimeistä.

Liite 3 Esimerkki sisältö päiväkodin erityisruokavalioiden merkitsemisestä

Päiväkoti X

Nimi	Erityisruokavalio	Allergisoivat raaka-aineet
Aikuinen A	Kasvisruoka	Romena, Rpäärnä
Lapsi A		Tomaatti, sitrushedelmät, päärnä, omena, mansikka KE-PE paikalla
Lapsi B	Kalaton Soijaton Sianlihaton	Sitruunahappo E330, laakerinlehti, sitrushedelmät
Lapsi C	Alle 1v-ruoka	Huomioi suolan määrä! So-seena
Aikuinen B Lapsi D Lapsi E	Sianlihaton	
Lapsi F		Keitetty muna, ruoassa käy
Maidoton	1	
L		
VL	1	
Gluteeniton		
Sianlihaton	4	
Munaton		
Kalaton		
Kasvis	1	
Raaka-aineallergia	4	

Liite 4 Esimerkki koulun erityisruokavalioiden merkitsemisestä henkilöittäin

Koulun X Erityisruokavaliot

Nimi	Erityisruokavalio	Allergisoivat raaka- aineet
Lapsi A		OMA SALLITUT LISTA
Lapsi B	Sianlihaton	Mausteallergia OMA LISTA
Lapsi C	Vähälaktoosinen Sianlihaton (Kasvis ja kala käy)	
Lapsi D		Chili Rosepippuri
Lapsi E		Pähkinä
Lapsi F		Pähkinä Kiivi
Lapsi G		Manteli Pähkinä Kiivi Äyriäiset
Lapsi H	Vähälaktoosinen	Rporkkana Romana
Lapsi I	Kalaton Sianlihaton	
Aikuinen A	Kananmunaton	Porkkana Omena
Aikuinen B	Maidoton	Banaani

Liite 5 Esimerkki koulun erityisruokavalioiden merkitsemisestä jaotellusti

MAIDOTON& LAK- TOOSITON M=MAIDOTON L=LAKTOOSITON Raaka-aa= raaka-aineallergia	Aikuinen 1 Lapsi 1 Lapsi 2 Lapsi 3 Lapsi 4 Lapsi 5 Lapsi 6 Lapsi 7	M, soija, raaka-aa M, muna M L, raaka-aa L L L L
VL=Vähälaktoosinen	Lapsi 8 Lapsi 9 Lapsi 10 Lapsi 11 Lapsi 12 Lapsi 13 Lapsi 14 Lapsi 15 Lapsi16 Lapsi 17 Lapsi 18 Lapsi 19 Lapsi 20 Lapsi 21 Lapsi 22 Lapsi 23 Lapsi 24 Lapsi 25 Lapsi 26	VL VL VL VL VL VL VL VL VL VL VL, raaka-aa VL VL VL VL VL VL VL, raaka-aa VL
GLUTEENITON	Aikuinen 2 Aikuinen 3 Lapsi 27	Vilja-allergia Tomena Syö MA-KE-TO

	Lapsi 28 Lapsi 29 Lapsi 30 Lapsi 31	Sietää Kauraa, VL, raaka-aa Raaka-aa, sika Raaka-aa, sika Raaka-aa, sika
KANANMUNATON	Lapsi 32	Raaka-aa
KALATON	Lapsi 33 Lapsi 34 Lapsi 35 Lapsi 36 Aikuinen 4	
SIANLIHATON	Lapsi 37 Lapsi 38 Lapsi 39 Lapsi 40 Lapsi 41 Lapsi 42 Lapsi 43 Lapsi 44	Raaka-aa Raaka-aa Raaka-aa Ei pun lihaa Ei pun lihaa
KASVISRUOKA	Aikuinen 5 Lapsi 45 Lapsi 46 Lapsi 47 Lapsi 48 Lapsi 49 Lapsi 50 Lapsi 51 Lapsi 52	Kala käy Kala käy Kala käy Kala käy Kala, kana käy Kala, kana käy Kala, kana käy
RAAKA- AINEALLERGIA (yk-	Lapsi 53 Lapsi 54 Lapsi 55	Chili, rosepippuri Pähkinä Pähkinä

sinkertainen) Raaka-aa -merkintä, jos enemmän kuin yksi allergisoiva raaka-aine. Lisätiedot löytyy erityisruokavalio listalta.	Lapsi 56 Lapsi 57 Lapsi 58 Lapsi 59 Lapsi 60 Lapsi 61 Lapsi 62 Lapsi 63 Lapsi 64 Lapsi 65 Lapsi 66 Lapsi 67 Lapsi 68 Lapsi 69 Lapsi 70	Pähkinä Banaani Paprika Paprika Omena Omena (ulkomaa) Raaka-aa Raaka-aa Raaka-aa Raaka-aa Raaka-aa VL, Tpähkinä VL, raaka-aa VL, raaka-aa VL, raaka-aa
Maidoton	3	
L	5	
VL	19	
Gluteeniton	7	
Sianlihaton	28	
Munaton	1	
Kalaton	6	
Kasvis	9	
Raaka-aa	18	
OMA LISTA	3	1 SALLITUT

Liite 7 Palautteen keruu lomake

Palautteen kerääminen Kilonpuiston koulun keittiöhenkilökunnalle

Erityisruokavaliot -kansio

22.2.2013

Vastausten perusteella kehitetään lisämateriaalia dieettikokin työskentelyn tueksi, jotta erityisruokavalioiden valmistaminen olisi tuotantoprosessiltaan selkeämpi ja kehitetään olemassa olevaa kansiota palvelemaan paremmin käytännön työskentelyssä.

1. Onko kansion päivitys ollut tarpeellinen toimenpide? Miksi?

2. Kuinka hyvin kansio vastaa odotuksia?

3. Koetko kansion olevan hyödyksi dieettikokille ja helpottavan työskentelyä? Miksi?

4. Mitkä asiat ovat erityisesti onnistuneet ja/tai hyvin huomioitu?

5. Missä asioissa olisi vielä kehittämisen varaa?

6. Mitä lisäinformaatiota kansioon voisi mahdollisesti lisätä? Selvityksiä erityisruokavalioiden, korvattavien tuotteiden, jauhojen muunto taulukkoa, yms. Mitä tulisi mieleen?

Kiitos vastauksista!